BRAUN

Multiquick 3

MR 4050 CA

Type 4162

www.braun.com

B

C

A

BRAUN

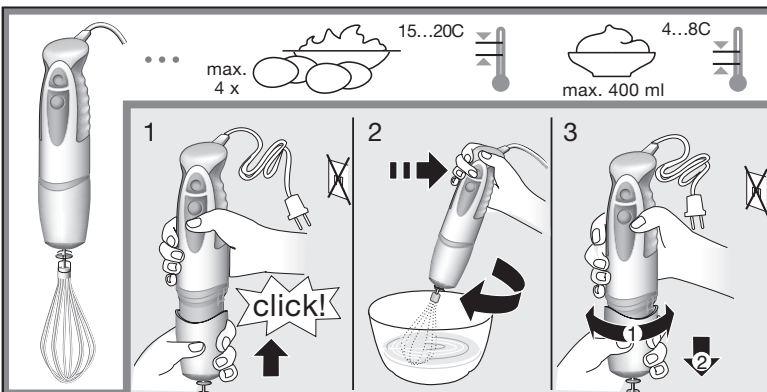
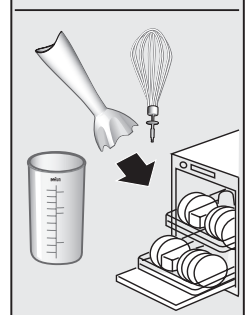
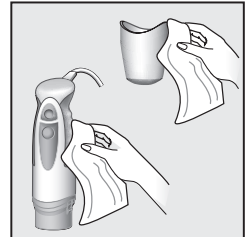
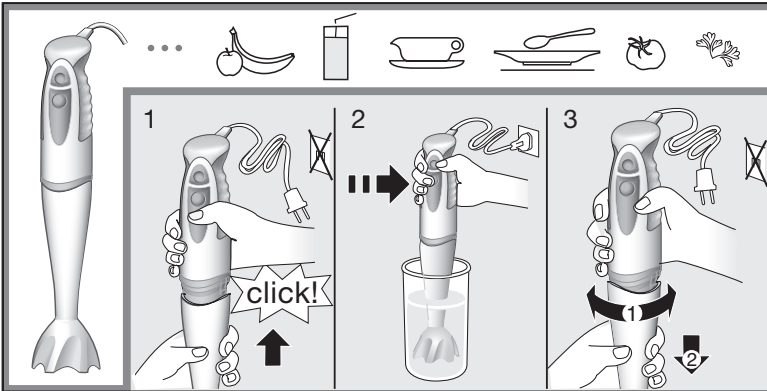
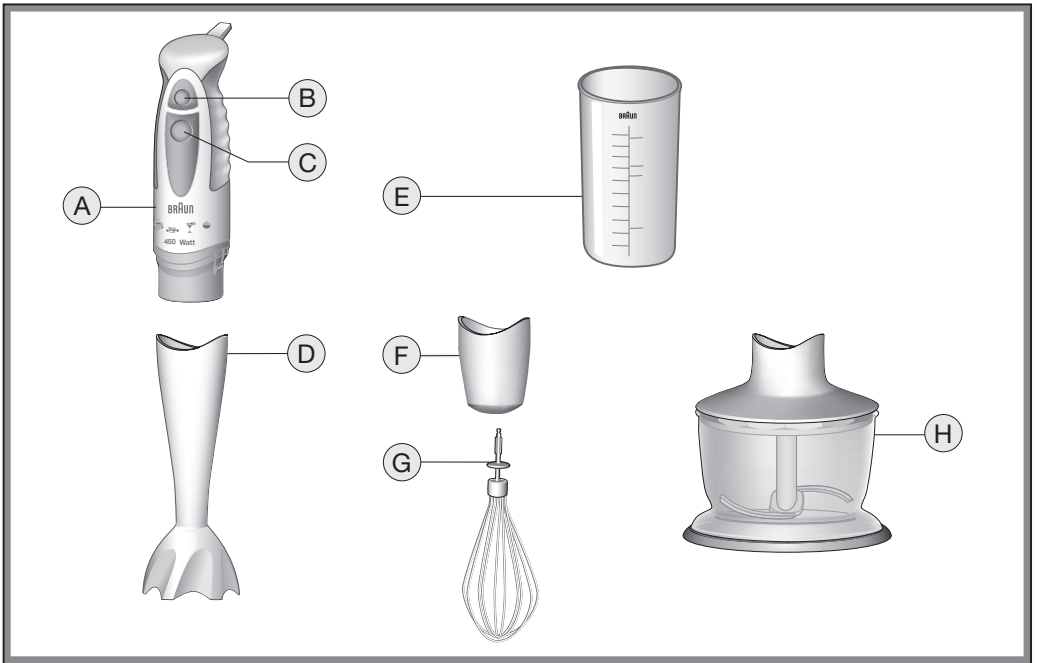
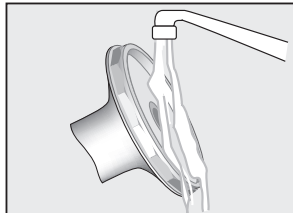
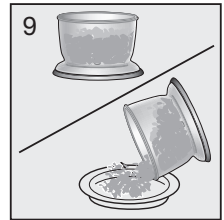
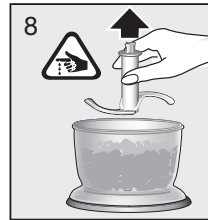
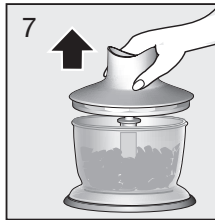
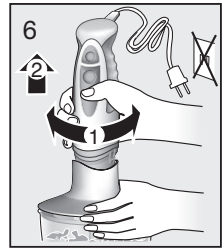
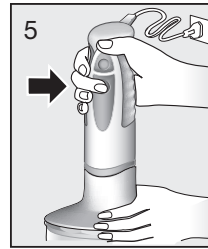
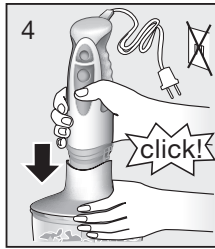
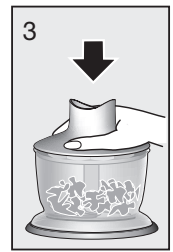
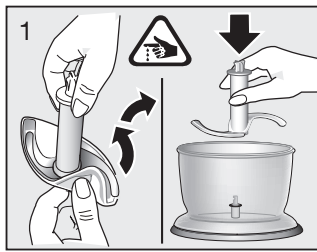
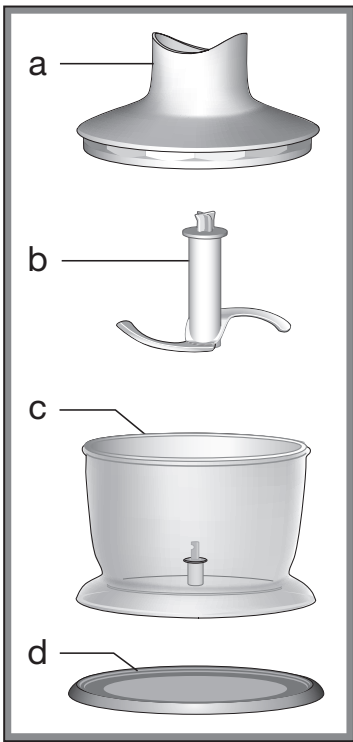
450 Watt

E

D

F

G

H

		Parmesan						
(knife)	1cm	1cm						
max.	300 g	200 g	150 g	20 g	20	150 g	300 g	300 g
sec.	20-30	20-30	8 x 1	20	15	10	20	30
(turbo)			●		●	●		
(normal)	●	●		●			●	●

한국어

본 제품은 당사의 엄격한 기준에 의거하여 만들어진 우수한 품질과 기능 그리고 디자인을 갖춘 제품입니다.
저희 브라운 제품을 구입해 주셔서 감사합니다.

주의사항

- 본 제품을 사용하시기 전에 주의사항을 숙지하시기 바랍니다.
- 날카로운 칼날부분을 조심하십시오.
- 자리를 비우거나, 제품의 조립, 분해, 세척 또는 보관 전에는 항상 플러그를 뽑아 주십시오.
- 이 제품은 안전을 위하여 보호자의 관리 감독이 없는 경우 어린아이나 심신박약자가 사용할 수 없습니다. 어린아이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 모터 부분Ⓐ와 거품기 기어 부분Ⓕ는 절대로 물에 씻거나 담그지 않도록 유의하십시오.
- 브라운 제품은 해당 안전기준을 통과한 제품입니다. 고장시 수리나 전선코드의 교체는 반드시 브라운 서비스 센터로 문의하십시오. 브라운 담당 서비스 센터가 아닌 곳에서 수리를 받으시면 사용자가 상해를 입는 사고가 발생할 수도 있습니다.
- 플러그를 전원에 연결하기 전 제품 하단에 표기된 전압과 가정내의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 본 제품은 일반 가정용으로 생산된 제품입니다.
- 비커Ⓔ 와 쵸퍼용기(c)는 전자레인지에서 사용하실 수 없습니다.
- 정기적으로 전기코드의 손상여부를 점검하시고, 손상되었거나 작동이 안될 경우 위험하니 더이상 사용하지 마십시오.
  손상된 코드는 가까운 브라운 서비스 센터(대우전자서비스1588 –1588)로 문의해 주십시오.
- 제조 일시를 확인하기 위해서는 핸들 접합부의 로트번호를 참고 하시기 바랍니다.
  첫자리는 제조년도의 마지막 숫자를 나타내며, 다음 두 자리 숫자는 제품이 생산된 주를 표시합니다.
  예: 429–이 제품은 2004년 29주차에 생산된 제품입니다.

각 부분의 명칭

Ⓐ 모터 부분
Ⓑ 작동 스위치(속도1)
Ⓒ 작동 스위치(속도2)
Ⓓ 블렌더 자루
Ⓔ 계량 비커
Ⓕ 거품기 기어 부분
Ⓖ 거품기
Ⓗ 쵸퍼("CA")

핸드블렌더 사용방법

핸드블렌더는 소스, 수프, 마요네즈, 이유식, 혼합음료, 밀크쉐이크 등을 만들 때 적합합니다.

1. 모터 부분Ⓐ을 블렌더 자루 부분Ⓓ에 끼우고 잠겨질 때까지 돌리십시오.
2. 용기에 핸드블렌더를 삽입하십시오. 그리고 작동스위치Ⓑ 혹은Ⓒ를 누르십시오.
3. 사용 후에 블렌더 자루를 비틀어 돌려 분리시키십시오.

핸드블렌더는 비커는 물론 다른 용기에도 사용하실 수 있습니다. 조리중인 음식에 직접 블렌더를 사용하시려면, 우선 음식 용기를 열기구로부터 멀리한 상태에서 핸드블렌더를 사용하십시오.

거품기 사용방법

거품기는 휘핑 크림을 만들거나 달걀 흰자 풀기, 반죽 재료 및 미리 조제된 디저트 재료를 섞는 것에만 사용하십시오.

1. 거품기Ⓖ를 거품기 기어부분Ⓕ에 삽입한 후 모터 부분 Ⓐ 이 잠겨질 때까지 끼우십시오.
2. 거품기를 용기에 넣은 후 스위치Ⓑ(속도1)를 누르시면 작동합니다.
3. 사용 후 거품기 기어부분을 모터부분에 돌려 분리 합니다. 그런 다음 거품기를 기어부분에서 잡아 당겨 분리시키십시오.

최상의 효과를 위한 적절한 사용방법

- 비커Ⓔ대신 넓은 용기를 사용하십시오.
- 스위치Ⓑ(속도1)만을 사용하십시오.
- 거품기는 약간 기울여 시계방향으로 움직이십시오.
- 400ml이하의 냉동크림(최소 30% 지방함유, 4~8℃)에만 사용하십시오.
- 4개 이하의 달걀 흰자에만 사용하십시오.

쵸퍼 사용방법

(a) 쵸퍼 기어 부분
(b) 칼날
(c) 쵸퍼 용기
(d) 미끄럼 방지 밑판/뚜껑

쵸퍼는 육류, 치즈, 양파, 허브, 마늘, 당근, 호두, 아몬드 등의 음식을 다지는데 편리하게 사용하실 수 있습니다. 단단한 음식(예: 딱딱한 치즈)에 쵸퍼를 사용하시려면 스위치Ⓒ를사용 하십시오.

주의: 얼음, 육두구, 원두커피, 곡물 등과 같이 지나치게 딱딱한 음식은 갈지 마십시오.

쵸퍼를 사용하기 전에...

- 육류, 치즈, 양파, 마늘, 당근은 먼저 잘게 썰어 주십시오. (5페이지 참조)
- 허브는 줄기를 다듬고 견과류는 껍질을 제거하십시오.
- 육류의 뼈, 힘줄, 연골을 제거하십시오.

1. 주의: 조심스럽게 칼날(b)의 플라스틱 커버를 벗기십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
   항상 위쪽 플라스틱 부분만 잡으십시오. 칼날을 쵸퍼 용기(c)의 중앙에 있는 핀 위에 위치 시킨 후, 잠길 때까지 아래로 누르십시오. 쵸퍼 용기는 항상 미끄럼방지 밑판(d) 위에 놓고 사용하십시오.
2. 요리 재료를 쵸퍼 용기에 넣으십시오.
3. 쵸퍼 용기에 기어 부분(a)을 놓으십시오.
4. 모터 부분 Ⓐ을 기어 부분(a)에 끼우고 잠길 때까지 돌리십시오.
5. 스위치Ⓑ 또는 Ⓒ를 눌러 쵸퍼를 작동시키십시오.
   작동하는 동안 한 손으로는 모터 부분을 잡고. 다른 한 손으로는 쵸퍼 부분을 잡으십시오.
6. 사용 후에는 모터 부분Ⓐ을 돌려 기어부분에서 제거하십시오.
7. 기어 부분을 분리하십시오.
8. 조심스럽게 칼날을 꺼내십시오.
9. 조리가 끝난 재료를 쵸퍼 용기에서 꺼내십시오.
   미끄럼 방지 밑판은 쵸퍼 용기 밀폐 뚜껑으로도 사용하실 수 있습니다.

청소

모터 부분Ⓐ 과 거품기 기어부분Ⓗ은 반드시 젖은 헝겊을 이용하여 닦아주십시오. 쵸퍼의 기어 부분(a)는 흐르는 물에 헹구셔도 되지만 절대 물속에 담그지 마십시오. 다른 모든 부분은 식기 세척기로 세척하셔도 됩니다. 그러나 소금기 있는 음식을 가공한 후에는 곧바로 칼날을 헹구셔야 합니다.
식기 세척기 사용 시 클리너 혹은 석회질 제거제를 과다 사용하지 않도록 주의하십시오.
당근처럼 색깔이 있는 재료를 가공할 때에는 핸드블렌더의 플라스틱 부분이 변색될 수 있으므로 식용유로 이 부분을 닦은 후 세척하십시오.

부속물

(가까운 브라운 제품 판매점이나 브라운 서비스 센터에서 구하실 수 있습니다. 단, 모든 나라에서 다 구입할 수 있는 것은 아닙니다.)
HC-4000: 허브, 양파, 마늘, 고추, 견과류 등에 적합한 고속 쵸퍼입니다.

조리법 예제

마요네즈(핸드블렌더 사용)

기름 200~250ml
달걀 1개(흰자, 노른자)
레몬즙 또는 식초 1티 스푼
소금, 후추 약간

비커 안에 모든 재료를 넣습니다.
핸드블렌더를 비커 속 아래에 위치시키고 기름이 유화상태로 될 때까지 스위치Ⓒ를 눌러 작동시킵니다.
다음 스위치를 켠 상태에서 마요네즈가 잘 섞이도록 위아래로 천천히 움직여 주십시오.

상기 사항은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

품질 보증

- 본 제품은 **구입일로부터 1년간** 품질을 보증합니다.
- 1년간의 품질 보증기간 동안 제품 자체나 생산과정에서 비롯된 불량품은 상태에 따라 무료보수 또는 교환해 드립니다.
- 보증기간 내에라도 소비자의 귀책사유에 의한 파손(전압을 잘못 사용한경우, 부적절한전원 플러그에 연결한 경우, 사용 중 파손 등), 정상적인 마모, 사용에 지장이 없는 경미한 결함 등은 무상수리 또는 교환이 적용되지 않습니다.
- 브라운 서비스 센터가 아닌 다른 곳에서 수리를 하였거나 브라운 정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우에는 품질보증 대상에서 제외됩니다. 그리고 본 제품의 구입일자가 판매점에 의해 혹은 구입시의 영수증에 의해 확인되어야만 정상적인 품질 보증품으로 인정됩니다.(**구입 시 영수증을 잘 보관하시어 애프터 서비스 시 불이익이 없도록 하십시오.**) 애프터 서비스를 받으셨더라도 원래의 품질보증기간이 연장되는 것은 아닙니다.

본 제품은 소비자분쟁해결기준에 따라 보상 받을 수 있습니다.
A/S 문의: 1588-1588
가까운 대우 일렉 서비스 센터에서 A/S를 받으실 수 있습니다.

브라운제품:
전국 유명 백화점, 할인점, 양판점 및 전자상가에서 구입할 수 있습니다.
http ://www.braun.com
http ://www.braun.co.kr

품질보증서

본 제품은 철저한 품질관리와 검사를 거쳐서 제조·수입된 제품입니다.
아래 기재된 내용으로 품질을 보증합니다.

제 품 명			모 델 명		
구 입 일			보증기간		구입일로부터 1년
고객			판매점		

한국 피앤지 판매 (유)
서울 특별시 강남구 역삼동 679-4 16층
전화:080-920-6000(수신자부담)

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

- Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.
- The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓖ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓕ, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch (speed 1)
Ⓒ On/off switch (speed 2)
Ⓓ Blender shaft
Ⓔ Measuring beaker
Ⓕ Whisk gear box
Ⓖ Whisk
Ⓗ Chopper («CA»)

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓓ until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch Ⓑ or Ⓒ.
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk Ⓖ into the whisk gear box Ⓕ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch Ⓑ (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results:

- Do not use the beaker Ⓔ, but a wider bowl.
- Only use switch Ⓑ (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

(a) Chopper gear box
(b) Blade
(c) Chopper bowl
(d) Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.
When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch Ⓒ.

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

– pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 3),
– remove stems from herbs, shell nuts,
– remove bones, tendons and gristle from meet.

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press it down until it locks into place.
   Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the gear box (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part Ⓐ into the gear box (a) until it locks into place.
5. Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
6. After use, turn the motor part Ⓐ to remove it from the gear box.
7. Then remove the gear box.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl.
   The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓕ with a damp cloth only. The chopper gear box (a) may be rinsed under the tap. However, do not immerse it in water.
All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however, not in every country)
HC-4000: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Recipe examples
Mayonnaise (use blender shaft)
200-250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar, salt and pepper
to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Avocado dip (use chopper)
Chop 1 clove garlic,
add 2 ripe avocados (quartered, without stone),
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
150 ml yoghurt
1 tsp. sugar, salt and pepper. Using switch Ⓒ, blend for about 1 minute.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.